CTN364E004

Płyta indukcyjna

instrukcja obsługi

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Aby korzystać z pełnej pomocy serwisowej,
należy zarejestrować produkt na stronie internetowej

www.samsung.com/register

SAMSUNG

korzystanie z instrukcji

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ze szczególnym uwzględnieniem informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w poniższym rozdziale. Instrukcję należy zachować w celu wykorzystania w przyszłości. Przekazując to urządzenie innemu użytkownikowi, należy pamiętać o przekazaniu wraz z nim niniejszej instrukcji obsługi.

W TEKŚCIE STOSOWANE SĄ NASTĘPUJĄCE SYMBOLE:

⚠	To jest symbol ostrzeżenia dotyczącego bezpieczeństwa. **Ostrzeżenie** odnosi się do informacji dotyczących bezpieczeństwa użytkownika. **Ważne** odnosi się do informacji pozwalających uniknąć uszkodzenia urządzenia.
	Ten symbol odnosi się do działań, które można podjąć w celu ochrony środowiska.
	Ten symbol odnosi się do przydatnych informacji i praktycznych wskazówek.

1. Numerami oznaczono kolejne czynności z zakresu obsługi urządzenia.
2. ...
3. ...

Niniejsza instrukcja zawiera informacje dotyczące czynności, które można wykonać samodzielnie w celu określenia i rozwiązania
problemów, jakie mogą wystąpić podczas korzystania z urządzenia. Więcej informacji można znaleźć w części „Rozwiązywanie problemów”.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

⚠ To urządzenie spełnia wszystkie obowiązujące normy dotyczące parametrów technicznych oraz bezpieczeństwa. Uważamy jednak, że odpowiedzialnością producenta jest umożliwienie użytkownikom zapoznania się zasadami bezpieczeństwa zamieszczonymi poniżej.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

- Urządzenie powinno zostać prawidłowo zamontowane i uziemione przez wykwalifikowanego pracownika technicznego.
- Urządzenie powinno być serwisowane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Naprawy wykonywane przez osoby nieuprawnione mogą spowodować obrażenia ciała lub poważną awarię urządzenia. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.
- Urządzenia przeznaczone do zabudowy mogą być używane wyłącznie po zamontowaniu w szafkach i miejscach roboczych zgodnych z odpowiednimi standardami. Zapewnia to właściwą ochronę przed kontaktem z podzespołami elektrycznymi, zgodnie z podstawowymi normami bezpieczeństwa.
- W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia bądź pojawienia się uszkodzeń, pęknięć lub zarysowań należy:
  - wyłączyć wszystkie pola grzejne;
  - odłączyć płytę od sieci elektrycznej;
  - skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

⚠ Jeśli powierzchnia jest popękana, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym. Nie należy używać płyty indukcyjnej do czasu wymiany powierzchni szklanej.

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI

⚠ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci lub osoby o ograniczonej sprawności bez odpowiedniego nadzoru osoby dorosłej.

Nie wolno pozwalać małym dzieciom bawić się urządzeniem.

Pola grzejne nagrzewają się podczas gotowania. Nie należy powalać małym dzieciom przebywać w pobliżu urządzenia.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS UŻYTKOWANIA

- Na powierzchni kuchenki nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ może to doprowadzić do ich silnego rozgrzania.
- Po użyciu należy wyłączyć płytę grzejną za pomocą jego przycisku; nie należy polegać wyłącznie na czujniku wykrywającym obecność naczyń.
- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci), nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Niniejsze urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie do gotowania i smażenia żywności w gospodarstwie domowym. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.
- Nigdy nie należy używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia.
- Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek znajdujących w pobliżu płyty grzejnej. Przewody zasilające nie mogą stykać się z blatem roboczym.
- W przypadku nadmiernego nagrzania tłuszcz i olej mogą się szybko zapalić. Nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas przygotowywania potraw z użyciem oleju lub innego tłuszczu, np. podczas smażenia frytek.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płyty grzejne.
- Panele sterowania zawsze powinny być czyste i suche.
- Nigdy nie należy umieszczać łatwopalnych przedmiotów na płycie grzejnej, ponieważ może to być przyczyną pożaru.
- Nie należy używać płyty grzejnej do podgrzewania folii aluminiowej, produktów zawiniętych w folię aluminiową lub zamrożonej żywności zapakowanej w aluminium.
- Nieuważne korzystanie z urządzenia może być przyczyną pożaru.
- Przewody urządzeń elektrycznych nie powinny dotykać gorących powierzchni płyty ani naczyń kuchennych.
- Nie należy używać płyty grzejnej do suszenia odzieży.
- Nigdy nie należy przechowywać materiałów łatwopalnych, takich jak aerozole czy detergenty, w szufladach lub szafkach znajdujących się pod płytą grzejną.

⚠ **Ostrzeżenie**: Osoby posiadające rozrusznik serca lub aktywne implanty serca muszą dbać o to, aby ich górna część ciała znajdowała się zawsze w odległości co najmniej 30 cm od włączonych pól płyty indukcyjnej. W przypadku wątpliwości należy skonsultować się z producentem urządzenia lub lekarzem.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS CZYSZCZENIA

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa nie należy czyścić urządzenia strumieniem pary ani oczyszczarkami wysokociśnieniowymi.
- Płytę grzejną należy czyścić zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji, które przedstawiono w niniejszej instrukcji obsługi.

instrukcje dotyczące utylizacji

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Wszystkie materiały użyte do zapakowania urządzenia podlegają recyklingowi. Karton i elementy wykonane z twardej pianki zostały odpowiednio oznaczone. Opakowania i starsze urządzenia należy utylizować z uwzględnieniem kwestii bezpieczeństwa i ochrony środowiska.

WŁAŚCIWA UTYLIZACJA ZUŻYTEGO URZĄDZENIA



Ostrzeżenie: Przed utylizacją zużytego urządzenia należy uniemożliwić jego działanie w taki sposób, aby nie mogło stać się źródłem zagrożenia.
W tym celu wykwalifikowany pracownik techniczny powinien odłączyć urządzenie od sieci zasilania i usunąć przewód zasilający.

- Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.
- Informacje o datach zbiórek oraz publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub u władz lokalnych.

spis treści

montaż płyty grzejnej

⚠ **Ważne**: Nowe urządzenie powinno zostać zamontowane i uziemione przez wykwalifikowany personel techniczny, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Gwarancja nie obejmuje jakichkolwiek szkód wynikających z nieprawidłowego montażu urządzenia.
Dane techniczne można znaleźć w końcowej części tej instrukcji obsługi.

PRZEPISY I ZGODNOŚĆ Z NORMAMI

To urządzenie spełnia następujące normy:

- EN 60335 - 1 i EN 60335 - 2 - 6: normy dotyczące bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych do użytku w gospodarstwach domowych i innych zastosowaniach tego typu;
- EN 60350 lub DIN 44546 / 44547 / 44548: normy dotyczące działania kuchenek elektrycznych, płyt grzejnych, piekarników i opiekaczy do użytku w gospodarstwie domowym;
- EN 55014-1;
- EN 55014-2;
- EN 61000 - 3 - 2;
- EN 61000 - 3 - 3: normy dotyczące podstawowych wymagań w zakresie zgodności elektromagnetycznej (EMC).



To urządzenie spełnia wymagania następujących dyrektyw Unii Europejskiej:

- 2006/95/EC: dyrektywa dotycząca urządzeń niskonapięciowych;
- 2004/108/EEC: dyrektywa dotycząca zgodności elektromagnetycznej.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA DLA INSTALATORA

- Urządzenie musi zostać podłączone do instalacji elektrycznej, która umożliwia jego odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm. Jako urządzenia izolacyjne można stosować przerywacze do ochrony linii, bezpieczniki (bezpieczniki wkręcane należy usunąć z uchwytu), wyłączniki prądu upływowego i styczniki.
- To urządzenie spełnia wymagania normy EN 60335 - 2 - 6 w zakresie ochrony przeciwpożarowej. Ten typ urządzenia może być zainstalowany obok wysokiej szafki lub ściany po jednej stronie.
- Pod płytą grzejną nie należy umieszczać szuflad.
- Montaż musi zapewniać ochronę płyty przed wstrząsami.
- Zabudowa, w której zamontowane jest urządzenie, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.
- Aby zapewnić ochronę przed wilgocią, wszystkie powierzchnie cięte muszą być uszczelnione przy użyciu właściwego uszczelniacza.
- W przypadku powierzchni roboczych z kafelkami ceramicznymi złącza w miejscu osadzenia płyty grzejnej muszą być całkowicie wypełnione zaprawą.
- W przypadku powierzchni ceramicznych lub wykonanych z kamienia naturalnego bądź sztucznego sprężyny z mechanizmem migowym należy przymocować z użyciem odpowiedniej żywicy lub mieszanego spoiwa.
- Uszczelnienie w okolicy powierzchni roboczej powinno być wykonane poprawnie i nie zawierać niewypełnionych przestrzeni. Nie należy stosować dodatkowego uszczelniacza silikonowego, ponieważ może to utrudnić demontaż podczas serwisowania.
- Podczas demontażu należy naciskać na płytę grzewczą od spodu.
- Płytę oddzielającą należy zamontować pod płytą grzewczą.
- Nie należy zakrywać otworu wentylacyjnego znajdującego się pomiędzy blatem roboczym a przednią częścią urządzenia.

PODŁĄCZANIE ZASILANIA SIECIOWEGO

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego napięcie znamionowe, wskazane na tabliczce znamionowej, odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym. Tabliczka znamionowa znajduje się na dolnej części obudowy płyty grzewczej.

⚠ **Przed podłączeniem przewodów należy wyłączyć zasilanie obwodu.**

Napięcie elementu grzejnego wynosi 230 VAC. Urządzenie może także pracować w sieciach o napięciu 220 lub 240 VAC.
Płytę grzewczą należy podłączyć do zasilania przy użyciu urządzenia, które umożliwia jej odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm (np. automatyczny przerywacz do ochrony linii, wyłącznik prądu upływowego lub bezpiecznik).
Do podłączenia zasilania należy użyć przewodu klasy H05RN - F lub wyższej.

	Natężenie znamionowe urządzenia (A)	Obszar przekroju nominalnego (mm^2)
1N~	> 25 i ≤ 32	≥ 2,5
2N~	> 10 i ≤ 16	≥ 1,5

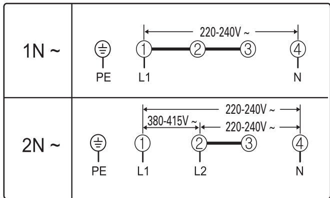
Połączenie należy wykonać zgodnie ze przedstawionym schematem. Złącza należy umieszczać w gniazdach zgodnie z odpowiednim schematem połączenia.
Przewód uziemiający jest podłączany do styku uziemiającego. Przewód uziemiający musi być dłuższy niż przewody elektryczne.

⚠ **Połączenia przewodowe należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami, dbając o odpowiednie dokręcenie śrub zaciskowych.**

Przewód połączeniowy należy zabezpieczyć przy użyciu zacisku przewodu zasilającego i osłony zamykanej poprzez dociśnięcie (zablokowanie). Przed pierwszym włączeniem urządzenia należy usunąć folię ochronną oraz naklejki umieszczone na powierzchni szkła ceramicznego.

⚠ Po podłączeniu płyty grzejnej do sieci zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia, włączając je kolejno na krótki czas z zastosowaniem maksymalnego ustawienia mocy i przy użyciu odpowiednich naczyń kuchennych.

Przy pierwszym włączeniu płyty grzejnej włączają się wszystkie wyświetlacze i zostaje aktywowana funkcja zabezpieczenia przed dziećmi.



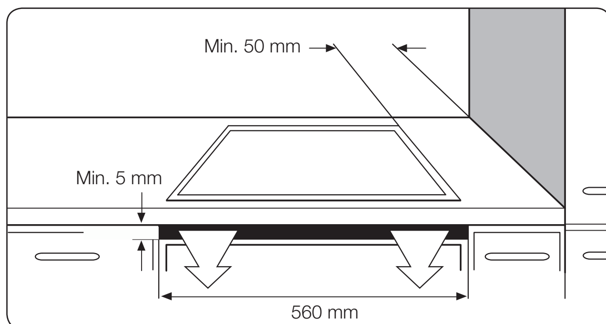
< IN ~ >
L: brązowy
N: niebieski
PE: zielony

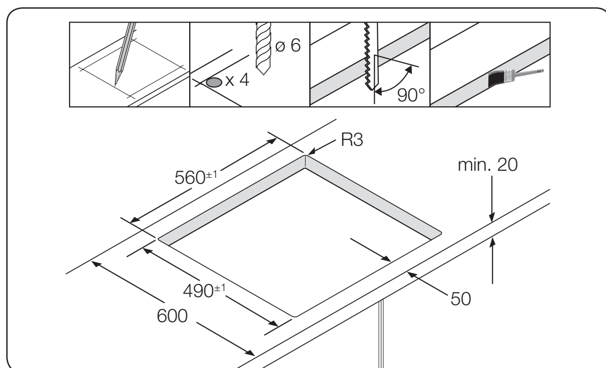
⚠ **Ostrzeżenie**: Należy zwrócić uwagę na zgodność połączeń faz i przewodu neutralnego sieci domowej oraz urządzenia (schematy połączeń). W przeciwnym razie możliwe jest uszkodzenie podzespołów płyty grzejnej.
Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z nieprawidłowego montażu urządzenia.

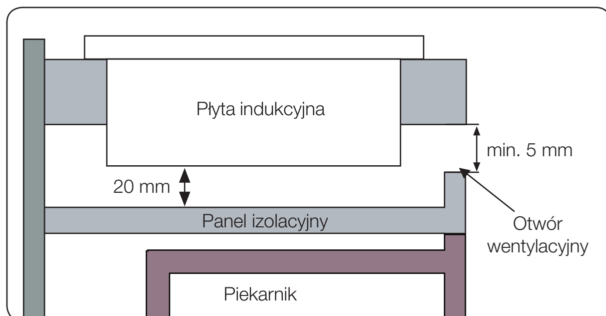
MONTAŻ W BLACIE KUCHENNYM

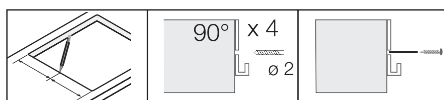


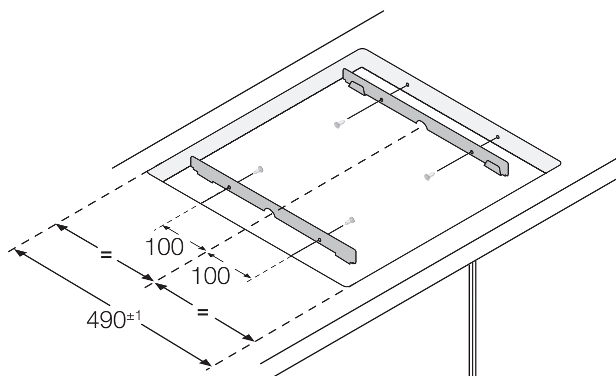
Przed rozpoczęciem montażu należy spisać numer seryjny urządzenia z tabliczki znamionowej. Numer ten będzie wymagany w przypadku konieczności wezwania pracownika serwisu. Numer seryjny nie będzie dostępny po wykonaniu montażu, ponieważ tabliczka znamionowa znajduje się w spodniej części urządzenia.
Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej odległości i odstępu urządzenia od innych zabudowy pomieszczenie.
Przed zamocowaniem płyty grzejnej na wspornikach należy zamontować je po obu stronach urządzenia przy użyciu dostarczonych śrub.

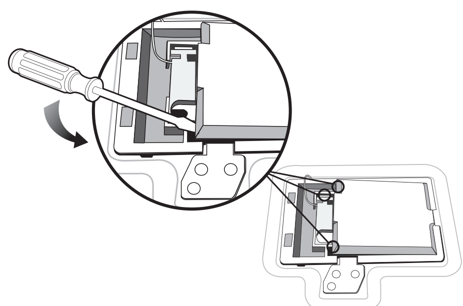


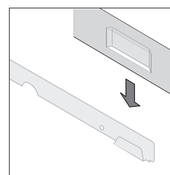


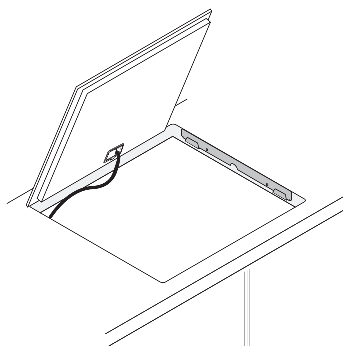


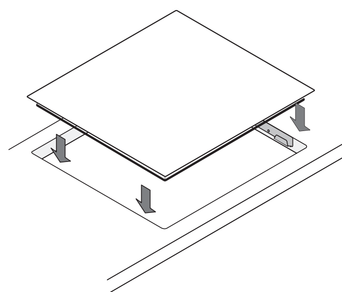

90°
x 4
ø 2


=
100
100
=
490±1





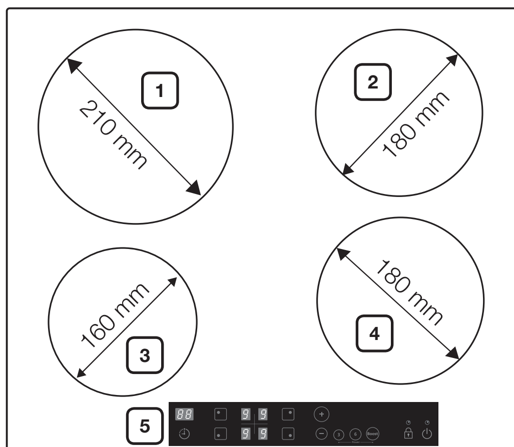




elementy i funkcje urządzenia

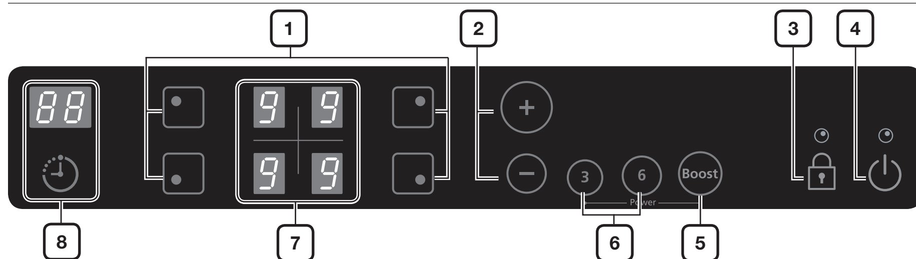
ELEMENTY I FUNKCJE URZĄDZENIA

POLA GRZEJNE



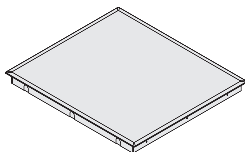
1. Pole indukcyjne 2200 W z funkcją zwiększania mocy do 3200 W
2. Pole indukcyjne 1800 W z funkcją zwiększania mocy do 2200 W
3. Pole indukcyjne 1400 W z funkcją zwiększania mocy do 2000 W
4. Pole indukcyjne 1800 W z funkcją zwiększania mocy do 2600 W
5. Panel sterowania

PANEL STEROWANIA

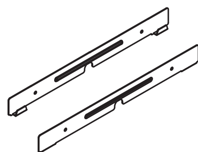


1. Przyciski pól grzejnych
2. Przyciski ustawień mocy podgrzewania i wyłącznika czasowego
3. Czujnik funkcji zabezpieczenia przed dziećmi
4. Czujnik sterowania włączaniem/wyłączaniem urządzenia
5. Przycisk zwiększania mocy
6. Zaprogramowane ustawienia mocy podgrzewania
7. Wskaźniki ustawień podgrzewania i ciepła pól grzejnych
8. Wskaźnik wyłącznika czasowego i czujnik sterowania

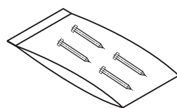
ELEMENTY URZĄDZENIA



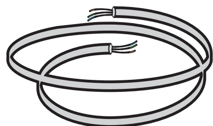
Płyta indukcyjna



Wsporniki montażowe



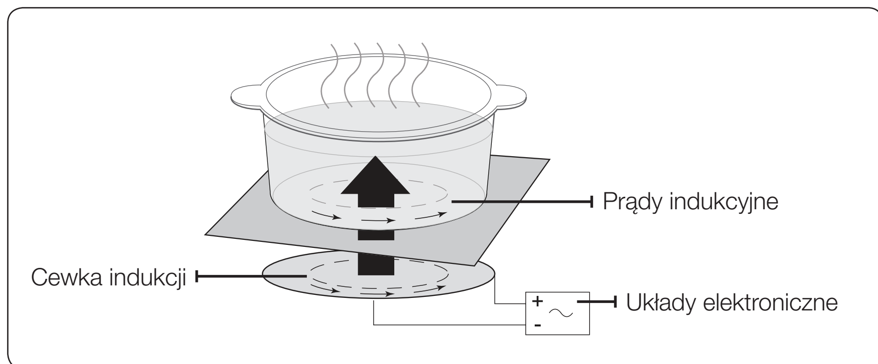
Śruby montażowe



Przewód zasilający

PODGRZEWANIE INDUKCYJNE

- **Zasada działania podgrzewania indukcyjnego**: Po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym i włączeniu urządzenia układy elektroniczne płyty indukcyjnej rozpoczną generowanie prądów indukcyjnych w spodniej części naczynia, co spowoduje stały wzrost temperatury w naczyniu.



- **Szybsze gotowanie i smażenie**: Dzięki bezpośredniemu ogrzewaniu naczyń, a nie płyty szklanej urządzenia, możliwe jest uzyskanie większej wydajności gotowania niż w innych systemach, ponieważ nie występuje utrata ciepła. Większość zużywanej przez urządzenie energii jest przekształcana w ciepło.

PODSTAWOWE WŁAŚCIWOŚCI URZĄDZENIA

- **Powierzchnia do gotowania ze szkła ceramicznego**: urządzenie jest wyposażone w powierzchnię do gotowania ze szkła ceramicznego i cztery pola grzejne o szybkim czasie reakcji.
- **Przyciski z czujnikami dotykowymi**: urządzenie jest obsługiwane za pomocą przycisków z czujnikami dotykowymi.
- **Łatwe czyszczenie**: zaletą powierzchni do gotowania ze szkła ceramicznego i czujników sterowania jest łatwy dostęp do powierzchni podczas czyszczenia. Gładkie i płaskie powierzchnie umożliwiają łatwe czyszczenie urządzenia.
- **Czujnik włączania/wyłączania**: czujnik włączania/wyłączania (On / Off) stanowi dodatkowy wyłącznik zasilania urządzenia. Dotknięcie tego czujnika powoduje całkowite włączenie lub wyłączenie zasilania płyty grzejnej.
- **Wskaźniki sterowania i funkcji urządzenia**: wyświetlacze cyfrowe oraz wskaźniki informują o wprowadzonych ustawieniach i włączonych funkcjach urządzenia, a także wskazują obecność pozostałego ciepła w poszczególnych polach grzejnych.
- **Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa**: zapewnia ona automatyczne wyłączenie pól grzejnych po upływie określonego czasu, jeśli żadne ustawienia nie zostaną zmienione przez użytkownika.
- **Wskaźnik pozostałego ciepła**: ikona pozostałego ciepła pojawia się na wyświetlaczu, gdy poziom rozgrzania pola wskazuje na ryzyko poparzenia.
- **Zaprogramowane ustawienia mocy podgrzewania**: umożliwiają łatwe wybieranie ustawień mocy podgrzewania.

3	Ustawienie mocy podgrzewania „3”
6	Ustawienie mocy podgrzewania „6”

- **Zwiększanie mocy podgrzewania** (Boost) : za pomocą tej funkcji można podgrzać zawartość naczynia szybciej niż w przypadku maksymalnego poziomu mocy „9”.
(Na wyświetlaczu widoczne będzie oznaczenie „P”.)
- **Automatyczne wykrywanie naczyń** : wszystkie pola grzejne są wyposażone w system automatycznego wykrywania naczyń. System ten został skalibrowany w celu rozpoznawania naczyń o średnicy minimalnie mniejszej niż dane pole płyty indukcyjnej. Naczynia należy zawsze umieszczać po środku każdego pola grzejnego. Konieczne jest także korzystanie z odpowiednich naczyń do gotowania.
- **Wyświetlacze cyfrowe** : cztery pola wyświetlacza są przypisane do czterech stref gotowania. Zawierają one następujące informacje:
  - - : włączenie urządzenia;
  - 1 do 9, P : wybór mocy podgrzewania;
  - H : pozostałe ciepło;
  - L : włączenie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi;
  - SE : komunikat o błędzie; czujnik był dotykany przez ponad 10 sekund;
  - ot : komunikat o błędzie; powierzchnia kuchenki jest przegrzana ze względu na niepoprawną obsługę (na przykład gotowanie przy użyciu pustego naczynia);
  - U : komunikat o błędzie informujący, że użyte naczynie jest niewłaściwe bądź zbyt małe, lub że nie umieszczono żadnego naczynia na polu grzejnym.

FUNKCJA WYŁĄCZNIKA BEZPIECZEŃSTWA

Jeśli jedno z pól grzejnych nie zostanie wyłączone lub ustawienie podgrzewania nie zostanie zmienione przez dłuższy czas, pole grzejne wyłączy się automatycznie. Obecność pozostałego ciepła jest oznaczana na wyświetlaczach cyfrowych poszczególnych pól grzejnych za pomocą litery H („gorący”).
Pola grzejne wyłączają się automatycznie po upływie następującego czasu:

Ustawienie mocy podgrzewania	Wyłączenie
1-2	Po 6 godzinach
3	Po 5 godzinach
4-5	Po 4 godzinach
6-9	Po 1,5 godziny

Jeśli płyta ulegnie przegrzaniu ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia, zostanie wyświetlony symbol o E. i płyta zostanie wyłączona.

Jeśli użyte naczynie jest niewłaściwe bądź zbyt małe, lub nie umieszczono żadnego naczynia na polu grzejnym, zostanie wyświetlone oznaczenie U. Po upływie 1 minut dane pole grzejne zostanie wyłączone.

Jeśli jedno lub więcej pól grzejnych wyłączy się przed upływem wskazanego czasu, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w części „Rozwiązywanie problemów”.

Inne przyczyny samoczynnego wyłączenia się pól grzejnych

Wszystkie pola wyłączają się wówczas, gdy na panel sterowania przedostanie się ciecz gotowana w urządzeniu.
Funkcja wyłącznika automatycznego zostanie także uruchomiona w przypadku umieszczenia na panelu sterowania wilgotnej ściereczki. W obu tych przypadkach konieczne jest ponowne włączenie urządzenia przy użyciu głównego przycisku **włączania/wyłączania** ⏻ po usunięciu cieczy lub ściereczki.

WSKAŹNIK POZOSTAŁEGO CIEPŁA:

Po wyłączeniu danego pola grzejnego lub całej płyty obecność pozostałego ciepła jest wskazywana za pomocą oznaczenia H („gorący”) na wyświetlaczu cyfrowym poszczególnych pól grzejnych. Po wyłączeniu pola grzejnego wskaźnik pozostałego ciepła zgaśnie dopiero po schłodzeniu się jej powierzchni.
Ciepło to można wykorzystać do odmrażania żywności lub utrzymania jego temperatury.

Ważne: Gdy wskaźnik pozostałego ciepła jest podświetlony, istnieje ryzyko poparzenia.

Ważne: Przerwa w zasilaniu powoduje zgaśnięcie oznaczenia H; informacja o pozostałym cieple nie będzie wówczas dostępna w urządzeniu. W dalszym ciągu istnieje jednak ryzyko poparzenia. Aby go uniknąć, należy zachować ostrożność w pobliżu płyty grzejnej.

WYKRYWANIE TEMPERATURY

Jeśli z dowolnej przyczyny temperatura jakiegokolwiek pola grzejnego przekroczy poziom bezpieczeństwa, poziom mocy podgrzewania dla tego pola zostanie zmniejszony automatycznie.
Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował pracę do momentu schłodzenia układów elektronicznych. Wentylator włącza się i wyłącza w zależności od temperatury układów elektronicznych.

Wprowadzenie

PIERWSZE CZYSZCZENIE

Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego wilgotną ściereczką z użyciem środka do czyszczenia ceramicznych blatów roboczych.



Ważne: Nie należy używać substancji żrących lub środków mogących porysować powierzchnię, ponieważ może to doprowadzić do jej uszkodzenia.

korzystanie z płyty grzejnej

NACZYNIA DO GOTOWANIA NA PŁYCIE INDUKCYJNEJ

Płytę indukcyjną należy włączać dopiero po umieszczeniu naczynia z podstawą magnetyczną na jednym z pól grzejnych. Można stosować następujące naczynia kuchenne:

Tworzywo naczynia

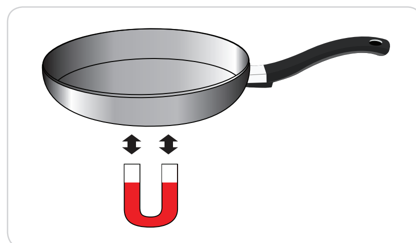
Tworzywo naczynia	Stosowanie
Stal, stal emaliowana	Tak
Żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	Jeśli odpowiednio oznaczone przez producenta
Aluminium, miedź, brąz	Nie
Szkło, ceramika, porcelana	Nie

Naczynia na płyty indukcyjne posiadają odpowiednie oznaczenie producenta.

Niektóre naczynia mogą powodować hałas podczas ich użytkowania w polach indukcyjnych. Nie wskazuje to na uszkodzenie urządzenia ani w żaden sposób nie wpływa na jego działanie.

TEST PRZYDATNOŚCI

Naczynie może być używane do gotowania indukcyjnego, jeśli magnes przyczepia się do jego spodniej części.



WIELKOŚĆ NACZYŃ

Pole indukcyjne ma możliwość automatycznego dostosowania się do wielkości spodniej części naczynia. Magnetyczna część dna naczynia musi jednak posiadać określoną minimalną średnicę, w zależności od wielkości danego pola grzejnego.

Średnica pól grzejnych	Minimalna średnica dna naczynia
210 mm	180 mm
180 mm	145 mm
160 mm	100 mm

KORZYSTANIE Z WŁAŚCIWYCH NACZYŃ KUCHENNYCH

Naczynia lepszej jakości pozwalają uzyskać lepsze rezultaty gotowania.

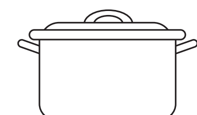
- Można je rozpoznać, sprawdzając ich jakość ich podstawy. Dno powinno być maksymalnie grube i płaskie.
- Kupując nowe naczynia, należy zwrócić szczególną uwagę na średnicę dna. Producenci często podają tylko średnicę górnej krawędzi naczyń.
- Nie należy używać naczyń, które mają uszkodzone dno o ostrych krawędziach lub wgniecenia. Przesuwanie takich naczyń po powierzchni płyty grzejnej może spowodować jej trwałe zarysowanie.
- Dno zimnego naczynia jest zwykle lekko wygięte do środka (wklęsłe). Dno naczynia nie powinno być wypukłe.
- Aby móc korzystać z naczyń specjalnego rodzaju, na przykład woka, naczynia do gotowania ciśnieniowego lub na wolnym ogniu, należy przestrzegać instrukcji producenta.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

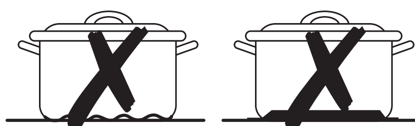


Przestrzeganie następujących zasad użytkowania pozwala oszczędzać energię elektryczną:

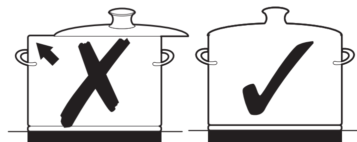
- Naczynia i garnki należy zawsze umieszczać na płycie przed włączeniem pola grzejnego.
- Obecność zabrudzeń na płycie i dnie naczynia zwiększaj zużycie energii.
- Jeśli to możliwe, należy szczelnie przykrywać użytkowane naczynia za pomocą pokrywki.
- Pola grzejne należy wyłączać przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać pozostałe ciepło do odmrażania lub utrzymania temperatury żywności.



Prawidłowo!



Nieprawidłowo!



KORZYSTANIE Z PRZYCISKÓW Z CZUJNIKAMI DOTYKOWYMI

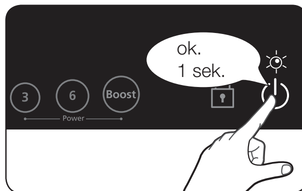
Aby użyć przycisku z czujnikiem dotykowym, dotknij żądany panel końcem palca wskazującego tak, aby włączyć lub wyłączyć żądany wyświetlacz, bądź aby włączyć żądaną funkcję urządzenia.

Upewnij się, że dotykasz tylko jednego panelu czujnika podczas obsługi urządzenia. Zbyt płaskie umieszczenie palca na panelu może spowodować naciśnięcie także sąsiedniego przycisku.

WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

1. Dotykaj przycisku funkcji **zabezpieczenia przed dziećmi** przez około 3 sekundy.

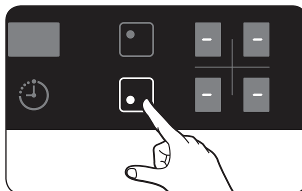
2. Urządzenie jest włączane przy użyciu przycisku **włączania/wyłączania**.
   Dotykaj przycisku **włączania/wyłączania** przez około jedną sekundę.
   Na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się oznaczenie -.



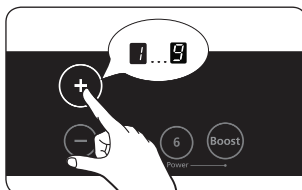
Po uaktywnieniu się przycisku **włączania/wyłączania** w ciągu 10 sekund wybierz ustawienie mocy podgrzewania, aby włączyć płytę grzejną. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się ze względów bezpieczeństwa.

WYBIERANIE POLA GRZEJNEGO I USTAWIENIA MOCY PODGRZEWANIA

1. Aby wybrać pole grzejne, dotknij przycisku żądanego pola.



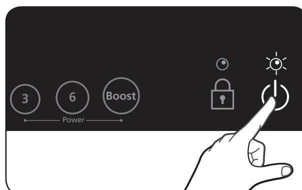
2. Aby ustawić lub dostosować poziom mocy gotowania (1 do 9), dotknij **przycisków mocy podgrzewania** (+ lub −).



Aby dokonać szybkiej regulacji ustawień, przytrzymaj palec na **przyciskach mocy podgrzewania** (+ lub −) do momentu uzyskania żądanej wartości. Jeśli więcej niż jeden przycisk z czujnikiem będzie naciskany przez ponad 10 sekund, na wyświetlaczu ustawienia mocy podgrzewania pojawi się oznaczenie 5 E. Aby zresetować ustawienia, dotknij przycisku **włączania/wyłączania**.

WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

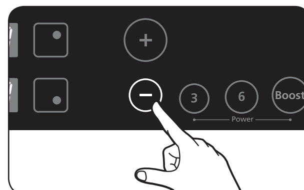
Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, użyj funkcji **włączania/wyłączania**.
Dotknij przycisku **włączania/wyłączania**.



Po wyłączeniu jednego pola grzejnego lub całej powierzchni gotowania obecność pozostałego ciepła będzie wskazywana na wyświetlaczu cyfrowym odpowiedniego pola za pomocą oznaczenia H („gorący”).

WYŁĄCZANIE PÓL GRZEJNYCH

Aby wyłączyć pola grzejne, przywróć ustawienie -, dotykając czujnika **przycisku** ⊖ na panelu sterowania.



Aby szybciej wyłączyć dane pole, dotknij jego przycisku dwukrotnie.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI

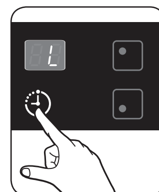
Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi uniemożliwia przypadkowe włączenie pól grzejnych i uaktywnienie powierzchni gotowania.
Możliwe jest także zablokowanie panelu sterowania (z wyjątkiem przycisku **włączania/wyłączania** ⏻), co pozwala zapobiec przypadkowej zmianie ustawień, na przykład podczas przecierania panelu ściereczką.

Włączanie i wyłączanie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi

1. Dotykaj przycisku **zabezpieczenia przed dziećmi** 🔒 przez około 3 sekundy.
Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy.



2. Dotknij dowolnego czujnika **przycisku sterowania**.
Na wyświetlaczu pojawi się oznaczenie L wskazujące włączenie funkcji zabezpieczenia przed dziećmi.



3. Aby wyłączyć tę funkcję, dotykaj przycisku **zabezpieczenia przed dziećmi** 🔒 przez około 3 sekundy.
Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy.

WYŁĄCZNIK CZASOWY

Istnieją dwa sposoby korzystania z wyłącznika czasowego:

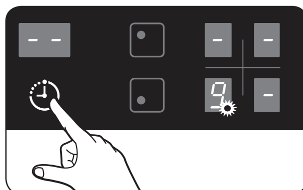
Użycie wyłącznika czasowego jako funkcji wyłącznika bezpieczeństwa:
Jeśli dla pola grzejnego ustawiono określony czas działania, zostanie ono wyłączone po upływie tego czasu. Funkcja ta może być używana dla wielu pól jednocześnie.

Użycie wyłącznika czasowego jako licznika czasu:
Licznika czasu nie można używać po włączeniu pola grzejnego.

Ustawianie funkcji wyłącznika bezpieczeństwa

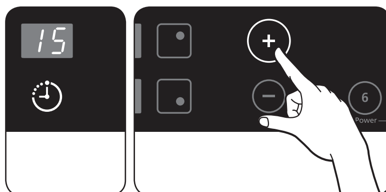
Pola grzejne, dla których chcesz zastosować funkcję wyłącznika bezpieczeństwa, muszą być włączone.

1. Używając **przycisku wyłącznika czasowego** , wybierz pole, dla którego chcesz ustawić czas wyłączenia.
   Dotknięcie tego przycisku po wybraniu pierwszego aktywnego pola grzejnego spowoduje, że odpowiedni wskaźnik zacznie migać z małą częstotliwością.



   Przykład: przedni wskaźnik po lewej stronie odpowiada przedniemu polu po lewej stronie. - - zostanie wyświetlony na ekranie wyłącznika czasowego.
   Wybierz następne aktywne pole grzejne, dotykając ponownie **przycisku wyłącznika czasowego** .

2. Użyj **przycisków ustawień wyłącznika czasowego** (+ lub −), aby ustawić żądany czas gotowania, na przykład 15 minut, po upływie którego pole wyłączy się automatycznie. Oznaczenie pojawi się na wyświetlaczu wyłącznika czasowego.



Aby wyświetlić pozostały czas dla dowolnego pola grzewczego, użyj przycisku **sterowania wyłącznikiem czasowym** .
Odpowiedni wskaźnik sterowania zacznie migać z małą częstotliwością.
Ustawienia można zresetować za pomocą **przycisków ustawienia wyłącznika czasowego** (+ lub −). Po upływie określonego czasu pole grzejne zostanie wyłączone automatycznie. Jako potwierdzenie zostanie odtworzony sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu wyłącznika czasowego pojawi się oznaczenie.

Aby szybciej dostosować ustawienia, dotykaj dowolnego **przycisku** + lub − do momentu osiągnięcia żądanej wartości.
Jeśli jako pierwszy zostanie wybrany **przycisk** −, ustawienie czasu rozpocznie się od 99 minut. Jeśli jako pierwszy zostanie wybrany **przycisk** +, ustawienie czasu rozpocznie się od 1 minuty.

Licznik czasu

Aby możliwe było użycie licznika czasu, urządzenie musi być włączone, ale należy wyłączyć wszystkie pola grzejne.

1. Dotknij **przycisku wyłącznika czasowego**.
   Na jego wyświetlaczu pojawi się oznaczenie - -.

2. Ustaw żądany czas za pomocą **przycisków ustawiania wyłącznika czasowego** (+ lub −). Funkcja licznika czasu zostanie włączona, a pozostały czas gotowania pojawi się na wyświetlaczu wyłącznika czasowego.
   Aby dostosować wartość czasu, dotknij **przycisku wyłącznika czasowego**, a następnie zmień ustawienie za pomocą **przycisków ustawiania wyłącznika czasowego** (+ lub −).

FUNKCJA ZWIĘKSZANIA MOCY PODGRZEWANIA

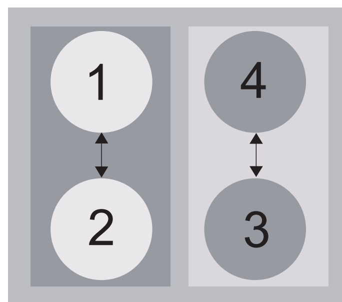
Funkcja ta (Boost) umożliwia zwiększenie mocy podgrzewania dla każdego pola grzejnego. (na przykład w celu zagotowania dużej ilości wody).
Funkcja zwiększania mocy podgrzewania jest włączana na maksymalnie 5 minut dla każdego pola grzejnego.
Po upływie tego czasu zostanie automatycznie przywrócony poprzedni poziom mocy pól grzejnych 9.


W niektórych przypadkach funkcja zwiększania mocy może zostać wyłączona automatycznie, aby chronić wewnętrzne podzespoły elektroniczne urządzenia.

ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

Pola grzejne mogą korzystać z maksymalnej mocy podgrzewania.
Jeśli zakres ten zostanie przekroczony poprzez włączenie funkcji zwiększania mocy, funkcja zarządzania energią automatycznie zredukuje ustawienie podgrzewania innego połączonego pola grzejnego.

- Lewa strona: pola nr 1 i nr 2 stanowią połączone pola grzejne;
- Prawa strona: pola nr 3 i nr 4 stanowią połączone pola grzejne.



Wskaźnik dla danego pola grzejnego zmienia się z wybranego ustawienia podgrzewania na maksymalne możliwe ustawienie mocy podgrzewania.

- Przykład

Ostatnie ustawienie podgrzewania dla pola grzejnego (nr 3)	Ustawienie podgrzewania połączonego pola grzejnego (nr 4)	
	Pierwotne ustawienie podgrzewania	Automatycznie zmienione ustawienie podgrzewania
Zwiększanie mocy	poziom 9	poziom 6

ZALECANE USTAWIENIA DLA GOTOWANIA OKREŚLONYCH RODZAJÓW ŻYWNOŚCI

Wartości w poniższej tabeli stanowią jedynie wskazówki dotyczące gotowania. Ustawienia mocy podgrzewania wymagane dla różnych metod gotowania są zależne od wielu czynników, takich jak jakość używanych naczyń oraz typ i ilość gotowanej żywności.

Ustawienie przełącznika	Metoda gotowania	Przykłady użycia
8-9	Podgrzewanie Gotowanie saute Smażenie	Podgrzewanie dużej ilości płynu, gotowanie makaronu, smażenie mięsa (podsmażanie gulaszu, opiekanie mięsa)
6-7	Intensywne Smażenie	Steki, polędwica wołowa, smażone ziemniaki, kiełbaski, naleśniki
5	Smażenie	Sznycle / kotlety, wątróbka, ryby, kotlety mielone, jajka sadzone
4	Gotowanie	Gotowanie do 1,5 litra płynu, ziemniaki, warzywa
2-3	Gotowanie na parze Duszenie Gotowanie	Gotowanie na parze lub duszenie małych ilości warzyw, gotowanie ryżu i potraw mlecznych
1	Roztapianie	Roztapianie masła, żelatyny, czekolady



Uwaga

- Przedstawione w powyższej tabeli ustawienia mocy podgrzewania stanowią tylko wskazówki dotyczące gotowania.
- Ustawienia te należy dostosować w zależności od używanych naczyń i przyrządzanych potraw.

PŁYTA GRZEJNA

⚠ **Ważne**: Środków czyszczących nie należy stosować na podgrzanej powierzchni ze szkła ceramicznego. Po zakończeniu czyszczenia substancje te należy usunąć za pomocą odpowiedniej ilości czystej wody, ponieważ mogą po rozgrzaniu się powierzchni mogą one wykazywać działanie żrące. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, takich jak aerozole do czyszczenia grilla lub piekarnika, szorstkie gąbki i ścierne środki do mycia naczyń.

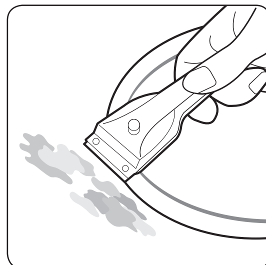
Powierzchnię ze szkła ceramicznego należy czyścić po każdym użyciu, kiedy jest lekko ciepła w dotyku. Zapobiegnie to przypaleniu się rozlanych płynów na powierzchni płyty. Kamień, ślady wody i tłuszczu oraz metaliczne odbarwienia należy czyścić za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

Lekkie zabrudzenia

1. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego za pomocą ściereczki zwilżonej wodą.
2. Wytrzyj do sucha za pomocą suchej ściereczki. Na powierzchni nie należy pozostawiać resztek środka czyszczącego.
3. Raz w tygodniu wyczyść dokładnie całą powierzchnię gotowania za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
4. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego odpowiednią ilością czystej wody, a następnie wytrzyj do sucha za pomocą czystej ściereczki niepozostawiającej włókien na powierzchni płyty.

Silne zabrudzenia

1. Aby usunąć przypalone jedzenie i trudne do usunięcia plamy, użyj skrobaka do szkła.
2. Przyłóż skrobak pod lekkim kątem do powierzchni ze szkła ceramicznego.
3. Wyczyść zabrudzenia, usuwając je za pomocą ostrza.



Skrobaki do szkła i środki do czyszczenia szkła ceramicznego są dostępne w sklepach specjalistycznych.

Trudne do usunięcia zabrudzenia

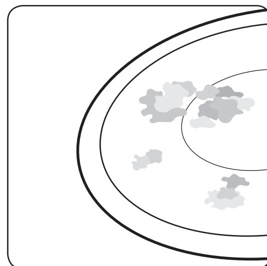
1. Spalony cukier, rozpuszczony plastik, folię aluminiową i inne tworzywa tego typu należy natychmiast usuwać skrobakiem do szkła przed ich zastygnięciem.

 **Ważne**: Użycie skrobaka do szkła w gorącym polu grzejnym może być przyczyną poparzeń.

2. Wyczyść standardowo płytę po jej schłodzeniu się.

   Jeśli rozpuszczone tworzywo w polu grzejnym zdążyło zastygnąć, podgrzej je ponownie w celu czyszczenia.

 Usunięcie zarysowań lub ciemnych plam, spowodowanych na przykład przez naczynia z ostrymi krawędziami, nie jest możliwe. Ich obecność nie wpływa jednak na działanie płyty grzejnej.



RAMA PŁYTY GRZEJNEJ (OPCJA)

 **Ważne**: Do czyszczenia ramy nie należy używać octu, soku cytrynowego ani środka do usuwania plam. Może to spowodować pojawienie się ciemnych plam.

1. Przetrzyj ramę za pomocą ściereczki zwilżonej wodą.
2. Zwilż zaschnięte zabrudzenia wilgotną ściereczką. Przetrzyj powierzchnię i wytrzyj ją do sucha.

ABY UNIKNĄĆ USZKODZENIA URZĄDZENIA:

- Nie płyty grzejnej jako powierzchni roboczej i nie przechowuj na niej żadnych przedmiotów.
- Nie używaj strefy gotowania bez naczyń lub jeśli naczynia są puste.
- Szkło ceramiczne jest bardzo wytrzymałe i odporne na zmiany temperatury, ale nie jest niezniszczalne.
  Uszkodzenie może być spowodowane upuszczeniem ostrego lub ciężkiego przedmiotu na powierzchnię płyty.
- Nie umieszczaj naczyń na ramie płyty grzejnej. Może to spowodować zarysowanie płyty i zniszczenie jej obudowy.
- Unikaj rozlewania na ramę kuchenki kwaśnych płynów, na przykład octu, soku cytrynowego lub odkamieniaczy, ponieważ mogą one spowodować powstanie ciemnych plam.
- Jeśli cukier lub substancja zawierająca cukier zetknie się z gorącym polem grzejnym, a następnie rozpuści się, należy usunąć ją natychmiast za pomocą skrobaka kuchennego i nie dopuścić do jej zastygnięcia. Zastygnięcie substancji może spowodować uszkodzenie powierzchni płyty podczas czyszczenia.
- Wszystkie przedmioty i tworzywa, które mogą ulec rozpuszczeniu, takie jak plastik, folia aluminiowa i folia do pieczenia, należy przechowywać z dala od powierzchni ze szkła ceramicznego. Jeśli tworzywo tego typu rozpuści się na płycie grzejnej, należy usunąć je natychmiast za pomocą skrobaka.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Drobne awarie urządzenia mogą wynikać z niepoprawnego użytkowania urządzenia. Problemów tych można uniknąć, korzystając z instrukcji zamieszczonych poniżej. Nie należy podejmować dalszych prób naprawy, jeśli poniższe instrukcje nie okażą się przydatne.



Ostrzeżenie: Naprawy urządzenia mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia użytkownika. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie działają?

Wykonaj następujące czynności:

- Sprawdź, czy bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej (skrzynce z bezpiecznikami) jest włączony. Jeśli bezpiecznik wyłącza się kilkakrotnie, wezwij wykwalifikowanego elektryka.
- Sprawdź, czy zasilanie urządzenia zostało włączone poprawnie.
- Sprawdź, czy wskaźniki przycisków na panelu sterowania są podświetlone.
- Sprawdź, czy pole grzejne jest włączone.
- Sprawdź, czy podano właściwe ustawienia mocy podgrzewania dla pól płyty grzejnej.

Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie włączają się?

Wykonaj następujące czynności:

- Sprawdź, czy upłynęło ponad 10 sekund od momentu użycia przycisku włączania/wyłączania danego pola grzejnego (patrz część „Włączanie urządzenia").
- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlacz nagle gaśnie, a widoczny jest tylko wskaźnik pozostałego ciepła H?

Istnieją dwie możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Przypadkowo użyto przycisku włączania/wyłączania.
- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.

Co należy zrobić, jeśli po wyłączeniu pól grzejnych wskaźnik pozostałego ciepła nie pojawia się na wyświetlaczu?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Pole grzejne było używana przez krótki czas i nie rozgrzało się wystarczająco. Jeśli pole grzejne jest gorące, skontaktuj się z centrum serwisowym.

Co należy zrobić, jeśli pole grzejne nie włącza lub nie wyłącza się?

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką.
- Włączono funkcję zabezpieczenia przed dziećmi.

Co należy zrobić, jeśli świeci się wskaźnik 5 E?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Panel sterowania jest wilgotny lub częściowo zakryty mokrą ściereczką. Aby zresetować ustawienia, dotknij przycisku włączania/wyłączania.

Co należy zrobić, jeśli świeci się wskaźnik o t?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Płyta przegrzała się ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia.
- Po schłodzeniu się płyty dotknij przycisku włączania/wyłączania, aby zresetować urządzenie.

Co należy zrobić, jeśli świeci się wskaźnik 9?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Użyto niewłaściwego lub zbyt małego naczynia, bądź nie umieszczono żadnego naczynia w polu grzejnym.
- Po użyciu odpowiedniego naczynie komunikat przestanie być wyświetlany.

Jeśli zamówiono wizytę technika serwisowego w wyniku błędu w obsłudze urządzenia, może być ona odpłatna nawet w okresie obowiązywania gwarancji.

SERWIS

Przed skontaktowaniem się z producentem w celu skorzystania z pomocy technicznej lub serwisu, należy zapoznać się z informacjami w części „Rozwiązywanie problemów”. Jeśli nadal konieczna jest pomoc techniczna, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Czy wystąpiła usterka techniczna?

Jeśli tak, należy skontaktować się z centrum serwisowym.
Należy przygotować informacje niezbędne podczas rozmowy z pracownikiem obsługi klienta. Ułatwi to proces diagnozowania problemu, a także pozwoli podjąć decyzję o konieczności odbycia wizyty serwisowej u klienta.
Należy zapisać następujące informacje:

- Jak objawia się problem z urządzeniem?
- W jakich okolicznościach występuje?

Przed połączeniem należy przygotować informacje o modelu i numerze seryjnym urządzenia. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej:

- Opis modelu
- Numer seryjny (10 cyfr)

Zalecamy zapisanie tych informacji w celu łatwiejszego użycia w celach referencyjnych.

Model: ______________________________

Numer seryjny: ______________________________

W jakich przypadkach należy uiścić opłatę za serwis, także w okresie obowiązywania gwarancji?

- Jeśli użytkownik mógł rozwiązać problem samodzielnie, stosując jedno z rozwiązań przedstawionych w rozdziale „Rozwiązywanie problemów”.
- Jeśli serwisant musi odbyć kilka wizyt serwisowych, ponieważ nie uzyskał wszystkich niezbędnych informacji przed ich odbyciem i konieczne było dodatkowe dowożenie części zamiennych. Przygotowanie się do rozmowy telefonicznej w sposób opisany powyżej pozwoli uniknąć dodatkowych kosztów.

DANE TECHNICZNE

Wymiary urządzenia	Szerokość	575 mm
	Głębokość	505 mm
	Wysokość	62 mm
Wymiary wycięcia blatu roboczego	Szerokość	560 mm
	Głębokość	490 mm
	Promień narożnika	3 mm
Napięcie:		220 - 240 VAC, 50/60 Hz
Maksymalna moc obciążenia		5,8 kW
Waga	Netto	11,5 kg
	Brutto	14,0 kg

POLA GRZEJNE

Pozycja	Średnica	Moc
Przód, lewa strona	160 mm	1400 W / zwiększanie mocy do 2000 W
Tył, lewa strona	210 mm	2200 W / zwiększanie mocy do 3200 W
Tył, prawa strona	180 mm	1800 W / zwiększanie mocy do 2200 W
Przód, prawa strona	180 mm	1800 W / zwiększanie mocy do 2600 W

Poland

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.



ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch

Kod produktu: DG68-00219A